

Lieber Gast

Speisen, feiern und sich verwöhnen lassen. Bei uns im Gasthaus Jägerberg erwartet Sie, gepflegte Gastlichkeit in einer familiären Atmosphäre. Sodas Sie schöne Stunden bei uns verbringen und gerne wiederkommen!

Ob Familienfeiern im kleinen oder großen Rahmen. In unserem Gasthaus Jägerberg gibt es den richtigen Raum für alle Fälle.

Gute Deutsche Küche mit frischen Produkten sind selbstverständlich. Regionale Küche mit exklusiven Anspruch.



Liebevoller Service

Sie und Ihre Gäste werden von unserem Profiteam verwöhnt. Alle Details werden für Ihren einzigartigen Moment zuvor mit Ihnen sorgsam durchdacht und liebevoll aufeinander abgestimmt. Beachten Sie bitte, dies ist eine kleine Auswahl an Möglichkeiten, die wir Ihnen zur Inspiration aufgelistet haben. Sie können auch ein individuell auf Ihre persönlichen Wünsche zugeschnittenes Programm erstellen lassen.

Keine versteckten Kosten. Alle von uns angebotenen Preise beinhalten die derzeit gültige MwSt., Service, Servietten, Kerzen, Gläser und Gedecke. Tischdecken zur Zeit nur gegen extra kosten (2,00-4,50 € pro Tischdecke) Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen!

Erstklassige Küche

Stephan Müller: er lässt keine Wünsche offen in Sachen Menü oder Buffetauswahl. Küchenmeister, staatlich geprüfter Gastronom der Hotelfachschule Heidelberg. Diätisch geschulter Koch (Allergene und Unverträglichkeiten), weit bereiste Länder als Küchenchef und Koch wie z.B. Asien, Spanien, Italien, Österreich, Schweiz, Tunesien und die Weltmeere als Koch auf der MS Europa.

Ihre Familie Müller und

das Jägerberger Team

Grußwort Gasthaus Jägerberg	Seite	1
Inhaltsangabe	Seite	2
Aperitif und Empfang	Seite	3
Menu 1-3	Seite	4
Menu 4-6	Seite	5
Men 7-9	Seite	6
Menu 10-12	Seite	7
Menu 13-15	Seite	8
Gala Buffet 1	Seite	9
Gala Buffet 2	Seite	10
Hochzeits Gala Buffet	Seite	11
Digestif / Mitternachtssnack	Seite	12
All Inklusive	Seite	13
Fingerfood	Seite	15
Vorspeisen & Suppen	Seite	16
Vegetarisch &Vegan	Seite	17
Fisch & Geflügel	Seite	18
Fleisch & Wild	Seite	19
Dessert	Seite	20
Frühstück & Brunch	Seite	21-22
Themenbuffets	Seite	23
Leistungen	Seite	24
Checklisten	Seite	25

Zum Empfang

Sektempfang



Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Glas heimischen Sekt Ob auf unserer schönen Terrasse oder im Kaminzimmer Schauen Sie nach unseren Empfangsangeboten:

Klassischer Sektempfang

Sekt-, Prosecco oder Kir Rojal Empfang

Sekt Hausmarke "Schloß Rheinberg", trocken 0,75 1 € 18,50 Prosecco, fruchtig-leicht 0,75 1 € 19,90 Kir Rojal, Sekt mit Cassislikör verfeinert Orangensaft 11 € 8,50

Sekt trifft Likör & Alkohohlkfreie Cocktails

Glas Sekt mit

• Holunderlikör (Hugo)

•Aperol Spritz (einem italienischem Bitter)

•Pussy Cat (Alkoholfrei)

Ananassaft-,Orangensaft mit Alkoholfreien Sekt

•Jägerberger Spezial (Alkoholfrei)

Grenadine, Bananennektar und Multisaft

4,50 € 0,151 Sektglas



Wild Berry

Wild Berry von Schweppes mit Lillet und Beerenfrüchten auf Eis 4,80 € 0,151 Sektglas

Fingerfood zum Empfang

Auswahl von Canapés Stück 2,00 bis 2,80 €
z.B. mit Räucherlachs, Camembert, Schinkenauswahl
(wir empfehlen Ihnen 3 Stück pro Person)
(alternativen, siehe Fingerfood)
Gespießte Melone mit Schinken € 2
Tomaten-Mozzarella Spieß € 2
Cräcker mit Käsecreme € 0,80
Hackbällchen € 0,80
Pflaume oder Dattel im Speckmantel € 0,80

Menüvorschläge

Die Suppe servieren wir in Terrinen Die Hauptgänge werden in Plattenform am Tisch serviert.

Menü 1

"Hochzeitssuppe" Rinderkraftbrühe mit Klößchen Eierstich und Blumenkohl

Krustenbraten vom Schweinenacken mit Zwiebelsauce mit Rahmwirsing, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin *****

> Hausgemachtes Vanille-Sahneeis mit heißen Kirschen 29.80 € / Person

zusätzlich: Kleine Rinderrouladen in Rotweinsauce 31,80 € / Person Dritter Hauptgang: Hähnchenbrust in fruchtiger Currysauce 33,80 € / Person

Menü 2

"Jägerberger" Festtagssuppe vom heimischen Weiderind mit dreierlei Einlagen ****

Schweinenackenbraten an einer Zwiebelsauce
Wildgulasch vom heimischen Wild in Wacholdersauce
(alternative: Rinderbraten in Rotweinsauce
von Jungbullen aus dem Osnabrücker Land)
Gebratenes Putenmedaillons in Rahmsauce
Auswahl an frischen Saisongemüsen
Kroketten und hausmacher Spätzle

Hausgemachtes Vanillesahneeis mit heißen Kirschen Herrencreme mit Rum und Schokostreusel 31,50 € / Person

Menü 3

Hochzeitssuppe vom heimischen Weiderind mit dreierlei Einlagen

dazu feine Blattsalate an Hausdressing

"Goldbach Forelle "
Kross gebratene Forellenfilets aus Hagener Zucht in Mandelkruste mit Kräutersauce und Petersilienkartoffeln Gebratenes Schweinefilet vom Hagener Landschwein Champignonrahmsauce, Speckbohnen und Kroketten Gebraten Hähnchenbrust mit Frischkäsefüllung Saisongemüse mit Sauce Hollandaise

Limettencreme mit Himbeersauce Mousse von dunkler Schokolade Vanilleeis mit heißen Kirschen 33,80 € / Person

Die Suppe servieren wir in Terrinen Die Hauptgänge werden in Plattenform am Tisch serviert.

Menü 4

Knackig frische Blattsalate mit Balsamicodressing Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust mit Passionsfruchtdip, Baguette und Butter

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Sahne

Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone marktfrisches Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffel

Geschmorte Rehkeule vom Maibock aus hiesigen Wäldern (Natrup Hagen) an Wildsauce mit Preiselbeerbirne und Kroketten

Gebratene Hähnchenbrust im Schinkenmantel mit Ratatouillegemüse und Salbeignocchi

Hausgemachtes Vanilleeisparfait mit Toppheider Erdbeeren Schlagsahne 41,- € / Person

Menü 5

Hagener Räucherforelle und Räucherlachsrose mit zweierlei Saucen, Salatbouquet mit Kräuterdressing ****

"Hochzeitssuppe"
Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Eierstich und Blumenkohl

Rinderrouladen nach "Hausfrauen Art"
Putenmedaillons im Speckmantel mit Rahmsoße,
Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise, Rösti & hausgemachten Kroketten

Joghurtmousse und Schokomousse auf Kirschragout 34,80 € / Person

Menü 6

"Hochzeitssuppe" Rinderkraftbrühe mit Klößchen Eierstich und Blumenkohl

Gebratene Ente in Orangen Sauce,
Wildgulasch vom heimischen Reh und Hirsch mit Pilzen in Wacholdersauce
Preiselbeerbirne und Kroketten
Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit Apfel-Calvadossauce
Gemüse mit Sauce Hollandaise - Rotkohl und Kartoffelklößen
Petersilienkartoffeln

Hausgemachtes Vanille- und Zimtsahneeis mit heißen Kirschen und heißen Pflaumen Schokoladencreme mit Schokostreusel und

Buffet Variationen

Vorspeise am Tisch Die Suppe servieren wir in Terrinen

Buffet 1

Am Tisch serviert:

"Jägerberger Festtagssuppe" Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Eierstich & Blumenkohlrößchen

Vom Buffet:

Kleine Rouladen"Hausfrauen Art" in Rotweinsauce geschmort Gebratene Poulardenbrust an einer Paprikaschaumsauce Geschnetzeltes vom Jungschweinfilet mit Pilzrahmsauce Auswahl an frischen Gemüsen mit Sauce Hollandaise Kartoffelgratin und Kroketten Petersilienkartoffeln

Herrencreme, Vanilleeisbombe mit frischem Obstsalat Mascarpone-Creme mit Erdbeeren (Saison) 36,80 € / Person

Buffet 2

Am Tisch serviert:

Marktfrische Blattsalate mit gebratener Entenbrust an Himbeer-Orangendressing Baguette & Butter ****

"Jägerberger Festtagssuppe" Rinderkraftbrühe mit Klößchen, Eierstich & Blumenkohlrößchen

Vom Buffet:

Gebratenes Jungschweinfilet an einer Waldpilzsauce Gebratene Hähnchenbrust mit Frischkäsefüllung an Basilikumschaum Filet von der Hagener Lachsforelle (Hof Kasselmann) mit Weißweinsauce Auswahl an frischen Gemüsen mit Sauce Hollandaise Kartoffelgratin, Röstinchen & Spätzle

Schokoladenmousse & Mangomousse Eisbombe mit heißen Kirschen Joghurtcreme mit Himbeeren 42,50 € / Person

Buffet Vorschläge ab 30 Personen : Jägerberger Festtags Buffet

(Suppe am Tisch serviert:) Hochzeitssuppe mit Klößchen Eierstich und Blumenkohl

(vom Buffet):

Hagener Lachsforelle "la Bellevue" garniert mit gefüllten Eiern Graved Lachs mit Honig-Senfsauce
Geräucherte Hagener-Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Rote Bete Carpaccio mit karamelisiertem Ziegenkäse
Gegrillte Geflügelbrust mit Mango-Curry-Dip
Teutoburger Landschinken mit Honigmelone
Anti-Pasti-Platten mit Kräutern in Knoblauchöl
Tomate a la Caprese mit Mozzarella und Basilikum
Bruschetta mit Tomate und Knoblauch
Knackige Blattsalate und Rohkostsalate
mit dreierlei Dressings
hausgebackenes Brot mit Dips und Butter

Hauptgerichte

Hagener Roastbeef von Schlachter Plogmann Rose gebraten mit Pfefferrahmsauce

**

Gebratenes Schweinfilet mit frischen Pilzen in Rahmsauce

**

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet mit Kräutersauce

**

Gebratene Hähnchenbrust im Knuspermantel mit frischer Ananas in fruchtiger Currysauce

Saisongemüse mit Sauce Hollandaise Kartoffelbällchen, hausgemachte Spätzle, Röstinchen Petersilienkartoffeln

Eisbombe mit Tischfeuerwerk
Kleine Dessertspezialitäten im Glas:
Joghurtmousse mit Beerenfrüchten
Bayrisch-Creme-Vanille mit Passionsfruchtsauce
Schokoladenmousse von weißer und dunkler Schokolade
Cremè Brûleé mit knackiger Kruste

Pro Person:

Buffet 5

Am Tisch serviert: "Hochzeitssuppe" Rinderkraftbrühe mit Klößchen Eierstich und Blumenkohl

Vom Buffet:

Feine Blattsalate und angemachte Salate Tomate Mozzarella mit Basilikum - Melone mit Teutoburger Landschinken Schinkenröllchen mit Spargel (Saison) ****

Gebratenes Forellenfilet in Mandelkruste mit Kräuterrahmsauce Gefüllte Rinderroulade "Hausfrauen Art" in Rotweinsauce geschmort Gebratenes Schweinefilet mit Frischkäsefüllung in Pilzsauce Schweineschnitzel "Wiener Art" in Rahmsauce Saisongemüse mit Sauce Hollandaise Kartoffelgratin, Kroketten und Petersilienkartoffeln

> Vanilleeis mit heißen Himbeeren Herrencreme mit Rum und Schokostreusel Créme Brûlèe mit knackiger Kruste 34,90 € / Person

Buffet 6

Am Tisch serviert:

Honigmelonenschiffchen "Diana" mit geräuchertem Wildschweinschinken

Klare Wildkraftbrühe mit Rehklößchen und Petersilienwurzelstreifen ****

vom Buffet:

Frischlingsbraten "Hubertus" Preiselbeerbirne, Wildsauce, Semmelklößen, Rotkohl und Bohnenbündchen

Lachsforellenmedaillon "Goldbachtal" mit Kräuterrahmsoße, Salatplatte mit Essig-Öl-Dressing,

Geschmorte Rinderschulter in Rotweinsauce mit Champignons, Marktgemüse Kartoffelpüree & Kroketten ****

> Vanilleeis "Waldeslust" mit heißen Beerenfrüchten 38,90 € / Person

Digestif

2 cl 2,80 €

Williams Birne Schlehenbrand Holunderbrand

Aprikosenbrand Quitten Edelbrand Mirabellen Edelbrand

Sauerkirsch Edelbrand Apfelbrand Gewürztraminer Tresterbrand

Zwetschgenbrand Grauburgunder Tresterbrand

Grappa 2 cl 2,80 €

Aquavit 2 cl 2,80 €

Malteser Linie Aquavit Jubiläums Aquavit

Kräuter 2 cl 2,50 €

Ramazotti Averna Fernet Branca

Jägermeister

Liköre 2 cl 2,50 €

Baileys Amaretto

Imbiss zu später Stunde

Currywurst, geschnitten 4,20 € p.P.

Käse vom Brett mit Feigensenf 4,80 € p.P.

Hausgemachte Gulaschsuppe 4,50 € p.P.

Wurstplatte mit Bauernbrot, Schmalz und Butter 4,80 € p.P.

Fingerfoodbuffet 9,50 €

Mini Pizzen 4,50 €

Kaffee & Kuchen (Ihren Kuchen bringen Sie mit) in Buffetform 5,50 € p.P.

Kaffeespezialitäten werden nach Verbrauch berechnet

Kaffeespezialitäten:

 Tasse Kaffee
 2,00 €

 Cappuccino
 2,70 €

 Espresso
 2,00 €

Bei einer Kaffeetafel ab 20 Personen wird der Kaffee nach Thermoskannen abgerechnet:

Kanne mit 1,5 L 10,50 €

Getränke

Weine:

Nach Absprache und Weinprobe.

Spirituosen:

Bei allen Spirituosen bis 20 Stück berechnen wir den Restaurant Preis ab 20 Stück berechnen wir die Flaschenpreise

Pils (Krombacher) 1,00 L 9,50 € Potts Pilsener (Jägerberger) 9,50 €

Fl. Mineralwasser Graf Metternich 0,75 L 5,80 €

Cola/ Fanta / Sprite 1,00 L 8,50 €

Auswahl von Festpreisen, feiern Sie ganz unbeschwert

Unsere Pauschalen sind für die Dauer von 8 Stunden kalkuliert. Nach Ablauf der 8 Stunden berechnen wir nach verbrauch



Feiern Sie ganz unbeschwert "All inklusive Groß"

Sektempfang:

Riesling Sekt vom Schloss Rheinberg dazu Orangensaft Hugo, Sekt mit Holundersirup und Minzblättern oder Wild Berry (Schweppes) mit einem Lillet und Beerenfrüchte

zum Essen:

Jägerberger-Flaschenweine (Margartetenhof-Erzeugerabfüllung) weiß, rot und rosé, Graf Metternich Mineralwasser - Naturell und Klassik alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Cola, Fanta, Sprite, Apfel-und Orangensaft) Pils, Weizen und Weizen Alkoholfrei,

nach dem Essen:

Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.) und eine Runde Digestiv (Ramazotti, Malteser, Obstler Pircher)

> zum Feiern: Longdrinks auf Basis von Wodka, Bacardi, Whisky und Gin 48,90 € pro Person

Unser Arrangement gilt von 17.30 Uhr bis 02:00 Uhr Sollten Sie Ihre Veranstaltung bereits vorher beginnen berechnen wir eine zusätzliche Getränkepauschale in Höhe von 5,50 € pro Person und Stunde.

Getränke die nach 02:00 Uhr verzehrt werden, berechnen wir nach Verbrauch.

(Alle aufgeführten Getränke zu jeder Zeit im Angebotszeitraum)

All Inclusiv

Feiern Sie ganz unbeschwert All inklusive "CLASSIC"

Sektempfang:

Sekt Schloss Rheinberg dazu Orangensaft

zum Essen:

Jägerberger -Flaschenweine weiß, rot und rosé, Graf Metternich Mineralwasser- Naturell und Klassik alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Cola, Fanta, Sprite, Apfel-und Orangensaft) Pils, Weizen und Weizen Alkoholfrei,

nach dem Essen:

Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.) Digestiv (Ramazotti, Malteser, Obstler Pircher)

39,50 € pro Person

"All inclusive Jägerberg"

Sektempfang: Riesling Sekt vom Schloss Rheinberg dazu Orangensaft
Hugo, Sekt mit Holundersirup und Minzblättern oder
Wild Berry (Schweppes) mit einem Lillet und Beerenfrüchte

zum Essen:

Jägerberger-Flaschenweine (Margatetenhof-Erzeugerabfüllung) weiß, rot und rosé, Graf Metternich Mineralwasser - Naturell und Klassik alkoholfreie Erfrischungsgetränke (Cola, Fanta, Sprite, Apfel-und Orangensaft) Pils, Weizen und Weizen Alkoholfrei,

nach dem Essen:

Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.) Digestiv (Ramazotti, Malteser, Obstler Pircher) 42,80 € pro Person

Unser Arrangement gilt von 17.30 Uhr bis 02:00 Uhr Sollten Sie Ihre Veranstaltung bereits vorher beginnen, berechnen wir eine zusätzliche Getränkepauschale in Höhe von $5,00 \in$ pro Person und Stunde. Getränke die nach 02:00 Uhr verzehrt werden, berechnen wir nach Verbrauch.

(Alle aufgeführten Getränke zu jeder Zeit im Angebotszeitraum)

Fingerfood

Die perfekte Bewirtung für den Empfang im Stehen Kleine Gerichte, in mundgerechten Häppchen angerichtet, Spießchen in allerlei Arten und Formen machen Besteck überflüssig. Saucen & Dips werden in extra Schälchen serviert.

Flying Buffet:

Unser Service bietet die verschiedenen Köstlichkeiten direkt von großen Servierplatten an.
Alle Speisen sind so konzipiert und angerichtet, dass zum Verzehr kein Besteck nötig ist; lediglich eine Serviette wird dazu gereicht.

Fingerfood Vorschlag

Canapés, Cocktailhäppchen, Vollkorntaler, Mini-Blätterteigteilchen mit:
Räucherlachs mit Lachsmousse und Lachskaviar
Geräuchertes Goldbach Forellenfilet mit Sahnemeerrettichmousse
Partybällchen mit Cornichons- Salami mit Eiercreme und Paprika
Blätterteigtaschen mit Lachs oder Käse Schinkenfüllung
Gebratene Hähnchenbrust mit Mango-Dip
Französischer Brie mit Weintraube
ab 20 Gästen, je Gast 20,90 €

Auch in vielen weiteren Varianten!

Lachspralinen - Garnele mit Cocktail-Dip
Lachsmousse auf Gurkentalern - Melonenbällchen und Schinkenstreifen
Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Dip
Gegrillte Antipasti oder Mini Mozzarella am Spieß
Partybällchen mit Cocktailtomate - Teuteburger Landschinken mit Frischkäsefüllung
Wildschweinschinken mit Apfel-Selleriesalat

Kleine Cocktailgläschen mit Besteck

Avocadosalat mit Tomate und Champignon Hähnchenbrustsalat mit Ananas - Nizza Salat mit Thunfisch Gourmetlöffel mit Gurkensalat und Garnele - Räucherfischkonfekt Bayrischer Kartoffelsalat an Leberkäse

Mini Schnittchen oder Canapés

pro Stück: 2,50

Luftgetrocknete Salami mit Oliven - Gebratene Poulardenbrust mit Mango Tomate-Mozzarella mit Pesto - Brie mit Trauben und Walnuss pro Stück: 2,90

Graved Lachs mit Honig-Senfsauce - Räucherlachs mit Keta-Kaviar Matjestatar mit Creme fraiche - Nordmeershrimps mit Cocktailsauce

Parmaschinken und Melone

Canapés

pro Stück: 2,00

Paprikafrischkäse mit Schnittlauch - Putenbrust mit Currydip Schweinemett mit Schalotten - Teutoburger Landschinken mit Melone pro Stück: 2,50

Wildschweinschinken mit Apfel - Gebratene Entenbrust mit Orange Französischer Brie mit Walnuss- Lachstatar mit Dill Gorgonzola mit Birne - Rinderfilet mit Senffrüchten Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich -

Gasthaus Jägerberg - Zum Jägerberg 40 - 49170 Hagen am Teutoburger Wald Tel. 05405/94111 - mueller@jaegerberg.de - www.jaegerberg.de

Vorspeisen Auswahl:

Bruschetta - Geröstete Baguettescheiben mit Tomaten-Knoblauchöl und Basilikum

Feine Blattsalate an Sanddorn Dressing, mit Fetakäse, Fenchel und geröststen Sonnenblumenkernen

Carpaccio von Roter Bete mit Petersilienpesto, Ziegenkäse karamelisiert und Birnenspalten

Feine Blattsalate mit Himbeerdressing, gebratener Hähnchenbrust und Mango-Chilidip

Gebratene Pfifferlinge mit Speck auf feinem Blattsalat an Balsamiko Dressing

Carpaccio vom Hagener Rinderfilet mit Kräutern an Olivenöl, Salatbukett und Grano Pedano

Anti Pasti mit mariniertem Grillgemüse, Bruschetta, Tomate Mozzarella, Schinken mit Melone, Parmesan Flakes, oliven und Baguette

Carpaccio vom Lachs mit Dill-Limettenöl Salatbukett und Parmesanchips

"Dreierlei aus dem Norden " mit Hagener Räucherforelle an Sahnemeerrettich, Norweger Gravedlachs mit Honigsenfsauce und Büsumer Nordseekrabben an Cocktailsauce

Suppen Auswahl:

Spargelcremesuppe von frischem Stangenspargel mit Schnittlauchsahne (Spargelsaison)

Karottencremesuppe mit Ingwer und Orange

Wildconsomme mit Pilzravioli und Petersilienwurzel

Champignonrahmsuppe mit Croutons

Fruchtige Tomatencreme mit frischem Basilikum -vegetarisch

Lachscremesuppe mit Garnelenspieß

Kartoffelcremesuppe mit frischem Lauch und Räuchermettwurst Kürbiscremesuppe mit einem Hauch von Ingwer und Kürbiskernöl

Süßkartoffelcremesuppe mit Chili und Kokosmilch

Pfifferlingcremesuppe (Saison, July bis September)

Bärlauchcremesuppe mit gebratenem Tatarbaguette (Saison April-Mai)

Cremesuppe Hagener Räucherforelle mit Meerrettich und Gartenkräutern

Gasthaus Jägerberg - Zum Jägerberg 40 - 49170 Hagen am Teutoburger Wald Tel. 05405/94111 - mueller@jaegerberg.de - www.jaegerberg.de

Vegetarische und Vegane Gaumenfreuden Vollwert und Genussgarantie

Kalte und warme Vorspeisen

Ziegenfrischkäseterrine mit Rote Bete Carpaccio
Bruschetta mit Knoblauchöl und Tomatenconcasee'
Tomate a la Caprese mit Mozzarella und Balsamiko
Grillgemüse a la mediterane mit Olivenöl
Nigiri Gemüse Sushi mit Gurke, Spargel und Karotte
Grüner Papaya-Kokos-Salat
Spargel-Wildkräutersalat
Cous-Cous mit gegrillten Zucchinis und Paprikapüree
Glasnudelsalat mit Erdnusssauce und jungem Spinat

Aus dem Suppentopf Auswahl

Möhren-Ingwersuppe mit Orangenfilets und Kokosmilch Cremesuppe von Glandorfer Stangenspargel (Saison)

Hauptgang Auswahl

Frischer Glandorfer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise (Saison)

Tofugeschnetzeltes in Thai-Currysauce
Gemüselasagne auf Tomatensugo
Orangenchicoree' mit Spargelgemüse
Gegrillte Auberginienröllchen mit Frischkäsefüllung
Gedünsteter Kohlrabi mit Amaranth-Cashew
Grünkerntaler mit Bärlauchsauce und Sesamkartoffeln
Spitzkohlroulade mit Pilzfüllung und Gemüse der Saison
Vegane Maultaschen mit zweierlei Spargel
Falafel mit Gurkenraita
Veggi Burger mit Süßkartoffelpommes
Saitanragout mit mediterranem Gemüse
Kartoffel-Brokkoligratin

Dessert Auswahl

Crepes mit Anans-Ragout
Quarkküchlein mit Erdbeerchips
Süßkartoffelpuffer mit Stachelbeerkompott
Panna Cotta von Hafermilch mit Himbeersauce
Schokoladenmilchreis von Cocosmilch
mit Pochierten Birnen
Panna Cotta mit Erdbeeren
Grüne Grütze
Mascarponecreme mit Mangosauce

Mousse dunkler Schokolade mit weißer Schokosauce Caipirinha Sorbet in der Limettenschale Buttermilchmousse mit Granatapfelsauce

> Bindemittel beim Dessert rein Vegan Rotalgen (Agar Agar, Lota, und Xhantan)

Fleisch und Wild

Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeersauce gefüllte Birne, Saisongemüse und Semmelklöße

Kalbstafelspitz in Meerrettichsahnesoße auf Spitzkohlgemüse

Wildgulasch von Tieren aus heimischer Jagd, Preiselbeersauce, Waldpilze, Rotkohl und Butterspätzle

Tafelspitz vom Hagener Jungbullen mit Meerrettich-Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln

Schweineschnitzel, in Butter gebraten mit Champignons in Rahmsoße und Bratkartoffeln

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Kartoffelklößen und Apfelmus Schweinenackensteak mit Zwiebeln-Champignons und Käse gratiniert Rinderroulade, mit Speck und Zwiebeln gefüllt mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln Spanferkelbraten mit Altbiersauce, Wirsinggemüse in Rahm und Kartoffelklößen

Hirschrücken rosa gebraten mit einer Haselnusskruste überbacken auf Holundersauce Lammhüfte unter der Kräuterkruste -rosa gebraten- mit Rosmarinjus an Bohnengemüse

Gebratenes Schweinefilet mit Pilzen an Sahnesauce

Roastbeef -rosa gebraten- mit Sauce Bernaise

Tranche vom Kalbsrücken im Stück gebraten mit Morchelrahmsauce

Rinderfilet mit frischen Kräutern in Pfefferrahmsoße

Saltimbocca vom Kalbsrücken im Schinkenmantel und Salbei

Schweinefilet mit Pilzen, im Blätterteig, Kräutersoße

Gebratener Rehrücken mit Pfifferlingen an Wacholderrahmsauce

Geschmorte Lammkeule in Knoblauchjus mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Gefüllter Schweinenackenbraten mit Zwiebelsauce, Speckbohnen und Bratkartoffeln

Hirschkalbsbraten "Hubertus" Preiselbeerbirne, Soße und Mandelbrokkoli

"Besoffene Wildsau" Geschmorte Wildschweinkeule in Schwarzbiersauce mit Rotkraut und Knödeln

Schweinemedaillon "im Speckmantel" mit Soße, grünen Böhnchen,

Damhirschkeule "Teutoburger Wald" mit Kirschpfeffersoße, Butterrosenkohl und Rotkohl

Gasthaus Jägerberg - Zum Jägerberg 40 - 49170 Hagen am Teutoburger Wald Tel. 05405/94111 - mueller@jaegerberg.de - www.jaegerberg.de

Zwischengerichte:

Lachs mit Blattspinat im Blätterteig
Gemüsestrudel in Haselnusssauce
Dreierlei von der Riesengarnele mit Mie Nudelsalat
Königin Pastete, Geflügelragout in Weißweinsauce mit Spargel und Champignons
Hausmacher Rösti mit Graved Lachs an Honig-Senfsauce
und feinen Blattsalaten an Balsamiko-Dressing
Vegane Maultaschen mit grünem und weißem Stangenspargel
in Kerbelschaumsauce

Fisch und Meeresfrüchte

Rotbarschfilet mit Paprikaschaum auf cremigen Risotto Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Kräuterrahmsauce Riesengarnelenschwänzen und Seeteufelmedaillon auf Champagnerschaumsauce Roulade vom Schollenfilet mit grünem Spargel gefüllt und Lachsfarce an Krustentiersoße Gebratenes Lachssteak auf grünen Nudeln mit Weißweinschaum Lachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel Lauwarm geräuchertes Lachssteak mit Zitronenbutter Lachsfilet mit frischem Stangenspargel (Saison) Hagener Forellenfilet in Mandelkruste mit Kräuterrahmsauce Hagener Lachsforelle auf Spitzkohl in Rahmsauce Lachslasagne mit Blattspinat Wolfsbarschfilet mit Kirschtomaten und Ratatouille Meeresfrüchte Risotto mit Garnelen Gebratenes Zanderfilet in Champignons a la Creme Hagener Zanderfilet in Weissweinsauce mit Rote Bete Püree Gebratenes Zanderfilet auf Rahmkraut Garnelenspieße in Knoblauchbutter gebraten mit Aioli Seezungenröllchen mit Blattspinat und Garnelen gefüllt an Krustentiersauce Roulade von Lachs und Zanderfilet im schwarzen Nudelteig mit Paprikaschaumsauce Filet vom Kabeljau in Weißweinsauce

> Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen nach Wunsch halbwilden Reis, Risotto, Nudeln, Butterkartoffeln, Gemüse ihrer Wahl oder marktfrische Salate

<u>Geflügel</u>

Geschmorte Kaninchenkeule in Sherryrahm mit jungem Gemüse und Petersilienkartoffeln Brust von der Barbarieente -rosa gebraten- auf Cassissauce, mit glacierten Orangen Perlhuhnbrust, im Ofen gebacken, auf Tomatenragout Piccata von der Maispoulardenbrust, auf Tomatenragout Kaninchenrücken, im Gemüsemantel gebacken, auf Sherryrahmsauce Poulardenbrust, gefüllt mit Spinat und Ziegenkäse an weißer Rieslingrahmsauce Entenkeule in Orangensauce, mit jungem Gemüse und Kartoffelklößen Putenmedaillons im Speckmantel mit Rahmsoße,

Putenmedaillons "im Cornflakesmantel" mit Currysoße, Gemüse der Saison Perlhuhnbrust "nach Art des Hauses" mit Lauchcremesauce, Süßkartoffelstampf

Süßes Finale

Unsere Klassiker

Bayrisch Creme mit Himbeersauce und Schlagsahne
Frische Erdbeeren (Saison)mit hausgemachtem Vanilleeisparfait
Rote Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne
Welfenspeise mit Weinschaumsauce
Schokoladen Creme an Moccaschaum
Zimtsahneeis Parfait mit heißen Kirschen und Sahne
Panna Cotta mit Beerenfrüchten
Herrencreme mit Rum und Schokoladenstreusel
Erdbeercreme mit Mascarponeschaum
Cremè Brûleé mit knackiger Kruste
Joghurtcreme mit Himbeermark
Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Mascarponecreme mit Obstsalat von frischen Früchten

Unsere Spezialitäten

Tiramisu mit Löffelbuiskuit und Mascarpone
Vanilleparfait mit Rhabarber-Erdbeerkompott und Sahne
Mangomousse mit exotischem Fruchtsalat und Granatäpfeln
Quarkmousse mit Passionsfruchtsauce und Sahne
Kokoscreme mit weißer Schokolade und Ananas
Kaluaparfait mit feinem Kaffeegeschmack und Sahne
Panna cotta mit Bailey's, Schokolade und Johannisbeeren
Quarkknödel mit Aprikosenfüllung und Vanillesauce
Apfelquarkmosse mit Kompott und Schokoladenornament
Blaubeermuffin mit weißem Schokoladenparfait und Schlagsahne
Grießflammerie mit Orangensalat und Schlagsahne
Apfelbeignets mit Vanillesauce oder Kaiserschmarrn mit Vanilleeis
Der Gipfel der Genüße - Toblerone-Parfait mit Feigen und Krokant

Eissorten:

Hausgemachte Eisbombe mit Früchten und Feuerfontane serviert Zimtsahneeis, Walnussparfait, Vanilleeis, Schokoladeneis, Walnusseis, Schokoladenparfait, Cassata Milanese Joghurteiscreme, Stracciatella, Erdbeereis

Sorbet:

Mangosorbet, Kirschsorbet, Zitronensorbet, Birnensorbet, Himbeersorbet,

Vegan

Kokospanna Cotta mit Ananas

Räume & Bestuhlungsformen

	Größe	Personen An Runde Tische	Personen An Tisch- Reihen Menü	Mit Buffet im Raum	Blockstellung 8 er Tische
Cubzimmer	30	20	24		20
Kaminzimmer	70	30	40	36	40
Kamin-und Clubzimmer	100	60	60	50	50
Saal	130	50	80	60	60
Saal-und Kaminzimmer	170	80	90	80	80
Saal-, Kamin-und Clubzimmer	200	70	90	90	80
Gaststätte	60		36	24	
Kegelbahnen	20		15	15	
Terrasse	110		60	40	
		Mit Musik DJ	Mit Musik DJ	Mit Musik u. Buffet	Mit Musik DJ
Cubzimmer					
Kaminzimmer			36		
Kamin-und Clubzimmer		40	48	36	40
Saal		40 +16*	60	50	55
Saal-und Kaminzimmer		70 +16*	72	65	90
Saal-, Kamin-und Clubzimmer		70 +16	90	80	90
Gaststätte					
Kegelbahnen					
Terrasse					

Verschiedene Tischformen lassen sich auch miteinander kombinieren

Unsere Leistungen für Sie!

Weiße Tischdecken Kosten je nach aufwand

Tischdecken 1,50 Runde Tischdecken 3,80

Servietten in Wunschfarbe (soweit verfügbar) kostenfrei

Kerzen passend zur Tischdekoration kostenfrei

Menükarten alle 6 Personen kostenfrei

Exclusive Gestaltung € 2,00 / Stück

Bereitstellungskosten für den Raum kostenfrei

Stromkosten für Musik inklusive

Servicepersonal für Ihre Feier inklusive

Tischgestecke (Blumendeko) ab € 10.50

Stuhlhussen € 4,50 / Stück

Kinderpreise bei Buffet /Menü

1-12 Jahre 1,20 € pro Lebensalter Jahre

Bestuhlung Ihres Raumes kostenfrei

Stehtische mit Hussen nach Gästezahl kostenfrei

Nachtzuschlag ab 02:00 Uhr pro Stunde/ je nach aufwand

Sonderformen Servietten auf Anfrage

Korkgeld pro Flasche Wein 15,00 €





Haben Sie an alles gedacht? Checkliste für Feiern!

Liebe Gäste, nachfolgend finden Sie die Anforderungen, die Sie beachten sollten, um Ihre Veranstaltung erfolgreich durchzuführen. Haben Sie an alles gedacht? Los geht`s! Bitte bringen sie diese Liste zu Ihrem Absprachetermin mit.

Name, Vorname:				
Straße:				
PLZ., Ort:				
Tel. Nr./Fax:				
E-Mail Adresse:				
Sind Besteller und Rechnungsempf	änger identisch? ?	ja	? nein	
Name, Adresse, Rechnungsempfäng	ger:			
Wie soll gezahlt werden? ? Bar	? Rec	hnung/Depo	sit	
Art der Veranstaltung:				
Veranstaltungsdatum:	Veranstal	ltungsbeginn	:	
Veranstaltungsdauer:				
Personenanzahl:	Erwachsene:			
Kinder:	Kleinkinder:			
? Menü ? Büffet?	Sind Vorschläge ang	gefordert	? ja	? nein
Vorschläge erhalten? ? ja ? ne	ein			
Ist der Absprachetermin geplant?	Datum:		Uhrzeit:_	
Menüauswahl: festgelegt	t ?	noch offe	n ?	
Getränkeauswahl: festgeleg	t ?	noch offe	n?	

Haben Sie an alles gedacht? Checkliste für Feiern!

Wie sind die Einladungen gestaltet?		
Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info?		
Einladungen ausgesendet?	Datum:	
Zimmerreservierungen erforderlich?	? ja	? nein
Zimmerpreise?		
Zimmer, Selbstzahler?		
Ist es den Gästen das bekannt?		
Tischform:		
Serviettenform:		
Tischdekoration, Blumen:		
Kerzen:		
Farbe:		
Raumdekoration:		
Unterhaltung:		
Kapelle:		
Discjockey:		
Andere:		

Menüabsprachen:

Es ist ausreichend, wenn Sie ca. 4-6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung mit uns telefonisch einen Termin zur Menüabsprache vereinbaren.

Mitarbeiterpauschale:

Ab 02:00 Uhr berechnen wir pro Servicekraft pro Stunde 20,00 € als Dienstleistungspauschale (brutto)

Personenzahl:

Eine garantierte Teilnehmerzahl muss 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden.

Diese dient bei geringerer Teilnehmerzahl als Rechnungsgrundlage.

Kommen mehr Teilnehmer, wird gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.

Ablauf der Veranstaltung:

Um einen ordnungsgemäßen Ablauf der Veranstaltung seitens des Hotels zu gewährleisten, wird der Veranstalter gebeten, dem Gasthaus spätestens 1 Tag vor Ankunft ein Programm (Musikeinlagen, Reden etc.) mitzuteilen. 05405-94111

Stornierungen:

Bei Stornierung fester und schriftlicher bestätigter Buchungen, ist das gasthaus Jägerberg berechtigt, folgende Ausfallgebühren in Rechnung zu stellen: bis 12 Wochen vor dem vereinbarten Termin entstehen keine Kosten, danach fallen Stornokosten in Höhe der Raummiete an. Die Rechtzeitigkeit der Stornierung ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung an das Gasthaus Jägerberg.

Fremdleistung:

Soweit das Gasthaus Jägerberg für die Gäste technische und sonstige Gegenstände anmietet / beschafft, handelt es im Namen und auf Rechnung des Kunden.

Das Gasthaus Jägerberg haftet nicht für die Funktion beschaffter technischer oder sonstiger Geräte.

Wertgegenstände:

Für Wertgegenstände übernimmt das Hotel keine Haftung.

Haftung:

Der Veranstalter haftet für Verluste und Beschädigung der Einrichtung oder des Inventars im Gasthaus Jägerberg seitens seiner Mitarbeiter, Veranstaltungsteilnehmer oder durch ihn selbst ohne Verschuldungsnachweis, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Hotels liegt.

Art der Veranstaltung:

Der Auftraggeber verpflichtet sich, das Hotel unaufgefordert Gasthaus Jägerberg darüber aufzuklären, sollte der Charakter der Veranstaltung – sei es aus politischer, religiöser oder sonstiger Sicht, öffentliches Interesse hervorrufen, das den Ruf und die Sicherheit des Hauses gefährden könnte. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Jägerberg aufweisen, bedürfen grundsätzlich der Zustimmung des Inhabers Stephan. Verletzt der Auftraggeber diese Aufklärungspflicht oder erfolgt eine Veröffentlichung ohne eine Einwilligung des Inhabers Stephan Müller hat das Gasthaus das Recht, die Veranstaltung abzusagen, sofern die Annahme besteht, dass die Belange des Gasthauses beeinträchtigt werden. Das Gasthaus Jägerberg kann darüber hinaus im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik, Naturkatastrophen etc.) oder aus sonstigen – vom Gasthaus nicht zu vertretenden Umständen- vom Vertrag zurücktreten, ohne dass dem Gast ein Anspruch (z.B. Schadensersatz) zusteht.

Reklamation:

Sollte der Besteller Grund für eine Reklamation einer oder mehrerer Leistungen des Gasthaus Jägerberg oder des Personals sehen, so ist dies unverzüglich im Gasthaus Jägerberg an verantwortlicher Stelle vorzubringen, damit dem Gasthaus Jägerberg Gelegenheit gegeben wird, sofortige Abhilfe zu schaffen.

Spätere Reklamationen sind nur möglich, wenn diese schriftlich und innerhalb von einer Woche der Veranstaltung an Herrn Stephan Müller gerichtet werden.

Schreib-/Rechenfehler:

Die Berichtigung von Irrtürmern, sowie von Schreib- und Rechenfehlern in schriftlichen und mündlichen Angeboten, Bestätigungen und Prospekten des Hotels bleiben vorbehalten.

Rechnungsstellung:

Nach der Veranstaltung sendet das Gasthaus Jägerberg dem Auftraggeber eine Rechnung zu.

Diese ist zahlbar innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug.

Bezahlt werden kann in bar, per EC-Karte, per Kreditkarte oder per Überweisung.